vole cocer gli buttirai su dellacqua piana
mente cō tale attitudine / ch̄ non mā
di via quello sale posto sopra il pesce / agio
gnendoli ancora vn poco di aceto / tanto
ch̄ venga astar il brodo sopra al pesce /
doi dita / & fallo bollir spiu mandolo mol
to bene / Et como non fa piu schiuma
gli leuarai di sotto quasi tutto il foco p
lasciarlo bollir quanto piu ad agio ti
poterai tanto ch̄ sia cotto / Dapoi cava
lo fore sopra ad vna tavola netta ad
asciuccar / & di sopra gli metterai dele
spetie dolci / Et cō questa trutta darai
il sapor bianco ch̄ habia zenzevero assai
Et quando e piccola nettarala molto
bene Et tagliala per lo longo dala schina
dalluna parte & dallaltra Et in quelli
tagli mettirai del sale molto bene & si
melemente negli metterai i carpo / Poi
lafarai star i so presciá tra doi taglieri
con qualch̄ peso di sopra per spatio doi
ó tre hor / Et fatto questo lasfarmarai
& frigerai & i bono olio bene ad asciu
Et questo modo lapoterai cō seruare
tre o quattro di se ti piace.

Tenche.

Le tenche sono tre modi di bonj / Il primo allessa
quando ella e grossa / & per suo sapor
gli farai sopra vn brodetto cō agresto
spetie / & petrosillo tagliato menuto
Et cō vn pocho del brodo medesimo de
la tenca / Il secundo modo la poi far re
uerciata essendo grossa / la raschiarai &
nettirai molto bene fendendola dal ca
po ala coda pel filo de la schina ne cauarai
fora tutto le interiora & romperali ben
le costie da tutti doi li lati / Poi prendi
rai le sue oua / el grasso el fegato / & no
hauendo la tenca seranno bone quello
di altri pesci Et habi del petrosillo & ale
bone herbe adorifer le battirai molto
bene i seme / conquesti fegati & oua / &
grasso del pesce grognendo gli vn pocho
daglio tagliato menuto cioe i pezoli
piccoli / vn poco di pepe del zafrano / &
del sale / vn pochetto daglio / Item del pru
ne damascene secche ó del uisciuoli / o
cerase ó dellauapassa ó gibibo cō alcu
ni pignoli mondi / Item vn roscio doua
ó doj fresche secundo il tempo / Incor
porando molto bene tutte questo cose
le mettirai sopra aquesta tenca riuēsa
cioe sopra la pelle ch̄ la pelle venga
dallo lato dentro & falla cosir cō laco
& col filo / ó uero la ligarai molto ben
i torno i torno cō vno spago i modo ch̄ ri
tenga questo pieno / & mettila sopra la
graticola daendoli il focho ad asio ch̄
vole tempo assai ad esser ben cotta /
& rostendola li farai vna salamora cō
aceto / oglio / sale / zafrano / pepe / &
vn poca di sapa / Et como la vorai ch̄